38e Année. — Tome LXXV. N° 1957 Paris, 31 Décembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

MESURES PROPOSEES EN ROUMANIE POUR PREVENIR LA CRISE DE SURPRODUCTION

La situation générale de la viticulture en Roumanie paraît exceptionnelle en regard de celle des autres pays.

La Roumanie étant en effet dépourvue de débouchés pour l'exportation, nos vins ne peuvent être consommés qu'à l'intérieur du pays, et présentement, avec beaucoup de difficultés, car nous traversons une période de crise très persistante de consommation.

A cette crise de consommation s'ajoute celle du numéraire, si bien que les vins supérieurs sont vendus à des prix au-dessous de leur valeur normale, aussi les propriétaires de vignobles sont-ils dans une situation très précaire.

Malgré cette situation, on constate une tendance qui pourrait être dangereuse, à savoir : de nombreuses plantations de vignes se créent dans les plaines, comprenant des variétés à grande production au détriment de la qualité et particulièrement des hybrides producteurs directs.

Nous assistons aussi à un renversement de l'ancienne situation, c'est-à-dire qu'on plante la vigne dans les plaines à la place des céréales ; et les vignes de coteaux en partie reconstituées et qui produisent des vins réellement fins, tendent à être étouffées par les premières.

Une autre conséquence de cette nouvelle situation est la constatation que les consommateurs s'éloignent du vin pour le remplacer par la bière ou autres boissons.

Bref, nous pouvons affirmer que nous nous trouvons dans un état exceptionnel et que par suite les solutions qui doivent remédier à cet état doivent être examinées par rapport aux événements qui l'ont déterminé.

Pour avoir une notion claire des conditions qui ont créé une telle situation et justifier les mesures de l'Etat pour prévenir une crise qui pouvait être fatale pour l'économie générale du pays, nous énumérerons quelques événements principaux dans le développement général de cette branche, afin de pouvoir juger, en connaissance de cause, les mesures proposées.

La reconstitution des vignobles atteints par le Phylloxéra en Roumanie

Jusqu'en 1884, date de l'apparition du Phylloxéra, la Roumanie occupait une des premières places parmi les principaux pays exportateurs de vins.

Le désastre occasionné par ce fléau fut d'autant plus grave qu'il frappait un pays encore jeune qui venait à peine, à la suite d'une cruelle guerre, de conquérir son indépendance et que les plus éprouvés furent les petits vignerons, ou la classe besogneuse.

Devant une pareille situation, l'Etat comprit qu'il devait être le premier à prendre d'énergiques mesures et, dans ce but, il groupa d'abord les personnalités les plus compétentes de l'époque dans la « Commission Phylloxérique » transformée plus tard dans le « Service Viticole » appartenant au Ministère de l'Agriculture, et essaya d'employer les méthodes directes contre le parasite. Mais le résultat fut très faible et l'on eut alors recours à la reconstitution par le greffage des bonnes variétés nobles sur les porte-greffes américains.

L'établissement de ces institutions avait pour but :

a) De sauver si possible les anciennes variétés locales ;

b) De procurer un matériel résistant et bien sélectionné pour la reconstitution des vignes détruites ;

c) D'habituer les cultivateurs à employer les nouvelles méthodes de culture ;

d) De former et de spécialiser un personnel technique nécessaire aux entreprises de l'Etat et aux entreprises particulières.

Nos spécialistes d'Etat, exclusivement recrutés parmi les agronomes, ont fait des efforts vraiment admirables et en très peu de temps, les coteaux sur lesquels avait passé sans pitié la vague destructrice du Phylloxéra se couvraient des plus belles cultures.

Les pépinières de l'Etat étaient devenues de vraies écoles qui répandaient la culture moderne des vignes américaines greffées.

Le mouvement provoqué par les spécialistes a eu pour effet d'attirer les grands propriétaires vers la culture de la vigne, qui jusqu'alors n'était pratiquée que presque exclusivement par les petits propriétaires paysans.

Mais malgré l'importante activité déployée par les pépinières de l'Etat, on dut bientôt constater que la destruction continuait son œuvre, en dépit de la reconstitution.

Les pépinières particulières donnèrent aussi leur concours, mais il était insignifiant et impuissant à faire face aux besoins toujours plus grands de matériel résistant.

Les demandes de plants dépassant de beaucoup la production de pépinières du pays, et le bois d'origine américaine étant encore trop rare pour permettre aux cultivateurs de se préparer eux-mêmes le matériel reconstituant nécessaire, les autorités se virent obligées de permettre l'importation de plants tous greffés, d'abord d'Algérie, puis de France et même de Hongrie.

C'est à cette importation de plants qu'est due en grande partie la décadence de certaines régions roumaines ; en effet, les grands et riches propriét-

taires disposant des moyens nécessaires eurent recours à de bonnes variétés bien sélectionnées et sérieusement étiquetées ; mais les petits propriétaires manquant de moyens, voulurent tout de même imiter les premiers et pour cela, ils durent se contenter de mauvais plants que de malhonnêtes pépiniéristes aidés par des marchands improvisés mettaient en vente, à un prix réduit.

Le résultat de cette première reconstitution fut donc malheureux, puisque à la place des anciennes variétés reconnues bonnes, après tant d'années d'expérience, on a planté une série entière de variétés nouvelles, venant de toutes sortes de pays dont le climat et les méthodes de culture et de vinification étaient bien différents des nôtres.

Souvent même, les anciennes variétés locales ont été déplacées de leur véritable endroit et la plupart des vignes reconstituées possèdent une véritable collection ampélographique, mais non pas des variétés-types qui facilitent la vinification rationnelle et simplifient le commerce.

Dans cette période de première reconstitution, nous remarquons :

a) Une série de vignes plantées de toutes sortes de variétés appartenant au mélange le plus hétérogène, et à toutes les époques de maturité, parmi lesquelles on trouve un très grand nombre d'hybrides Bouschet (teinturiers) ;

b) Une autre catégorie de vignes, appartenant particulièrement aux grands propriétaires, comprenant seulement des variétés excellentes pour le vin et pour les raisins de table. Ces variétés ont le plus souvent leur origine dans les régions viticoles les plus réputées de France (Bordeaux, Sauterne, Champagne, Bourgogne) ou d'Allemagne (Rheingau) et sont cultivées par parcelles sélectionnées ou selon un mélange classique et connu dans les régions respectives ;

c) Enfin, une série entière de petites parcelles de vignes, appartenant aux paysans cultivateurs agricoles et situées particulièrement dans les plaines, comprenant d'anciens types d'hybrides producteurs directs d'origine américaine (Noah, Delaware, Black-Defiance) ou des premiers croisements faits en France (Gamay Couderc 3103, Alicante × Terras 20, Seibel 1156, 1014, 2660, Couderc 4401, Castel 1028, etc.) auxquels se sont ajoutées quelques-unes des nouvelles formes obtenues en France (Gaillard-Girerd 157, Seibel 4986, etc.).

Tous ces hybrides producteurs directs qui ne provoquent que des désagréments aux viticulteurs sérieux ainsi qu'à l'économie générale du pays, ont été cultivés, protégés surtout, pour ces deux grands avantages :

a) Leur prix inférieur qui tente les amateurs profanes, mais qui plus tard regrettent leur achat ;

b) Les propriétaires-agriculteurs qui ignorent la culture de la vigne, se laissent tromper par des étiquettes attirantes, ou des réclames assurant que ces hybrides producteurs directs résistent aux maladies, au Phylloxéra, au froid, qu'ils donnent des vins supérieurs, ne demandent pas une taille spéciale, etc., ou bien se laissent tenter par la perspective d'un gain facile.

A part cela, la volonté du paysan d'affirmer son droit de propriété sur les lots acquis, ont déterminé un nouveau courant favorable aux hybrides.

Les effets de la guerre sur la viticulture en Roumanie

A l'occasion de la grande guerre (1916-1918), la viticulture roumaine a dû faire de nouveaux sacrifices.

La plus grande partie des propriétés réputées de l'Ancien Royaume ont servi de théâtre aux opérations de guerre.

Les plantations qui n'ont pas été saccagées par le bombardement ou détruites pour les tranchées, ont été encore moins épargnées par les troupes ennemies et quelquefois dévastées par les armées alliées russes.

En Bessarabie, la révolution russe a laissé également des traces profondes de destruction aux inventaires viticoles, aux installations, etc.

Pendant l'espace de trois ans, la plupart des vignes ont dû être à demi-abandonnées à cause du manque de main-d'œuvre et de matériel nécessaire pour combattre les maladies.

La crise viticole d'après-guerre

Comme suite à la guerre mondiale et aux luttes soutenues pour son unité nationale, la Roumanie a vu se réaliser son rêve séculaire. Elle a vu le retour des provinces qui avaient été injustement arrachées et qui avaient subi pendant longtemps la domination étrangère.

Par le rattachement de la Bessarabie, de la Bucovine et de la Transylvanie, le territoire du pays s'est agrandi, et la surface totale des vignes a atteint deux fois celle de l'ancien royaume.

Mais, alors qu'avant la guerre la Roumanie exportait plus des trois quarts de sa récolte dans les différents centres de l'ancien Empire russe et la Transylvanie, plus de la moitié de ses produits en Bohême, en Autriche, et en Allemagne, toute la production totale d'après-guerre, s'élevant à 6 millions d'hl., a dû rester dans le pays, par suite de la carence de traités commerciaux favorables.

La crise mondiale et la situation économique mondiale, conséquences de la guerre, ainsi que les préoccupations générales pour la reconstruction intérieure du pays et la défense contre le danger bolchévique, ont empêché le gouvernement de faire les démarches et de prendre les mesures qui s'imposaient afin de développer les moyens d'exportation ; ainsi le manque de débouchés des vins produisit une très grande crise. De même, la dévalorisation de la monnaie accentue la crise pour les propriétaires qui devaient vendre à perte leur production et acheter très cher le matériel nécessaire à la culture de la vigne.

***

Les principaux faits d'ordre économique, cités ci-dessus, se sont encore aggravés par les résultats de la grande réforme sociale, qui eut lieu en Roumanie, sitôt après la guerre (loi agraire) et compliqués par la falsification du vin et des autres boissons.

C'est dans ces conditions qu'il a fallu d'abord lutter contre la fraude, puis envisager des mesures pour protéger l'avenir de la viticulture.

Les replantations

1. *La limitation de plantations d'hybrides producteurs directs*

a) S'appuyant sur les mesures prises par l'ancienne loi pour la lutte contre le Phylloxéra, le Ministère de l'Agriculture a interdit depuis quelques années la multiplication dans les pépinières soumises au contrôle de l'Etat de n'importe quelles variétés d'hybrides producteurs directs, ainsi que le commerce de ces plants.

De même, le Ministère de l'Agriculture a interdit l'importation de ces hybrides de n'importe quel pays.

b) Parce que l'avenir peut réserver certaines possibilités et pour ne pas mettre d'obstacle à la science, le Ministère s'est réservé le droit d'expérimenter des hybrides producteurs directs dans ses pépinières ou dans celles autorisées par lui à la plantation de ces plants. Dans ce but, ont été formées des collections authentiques de ces plants à la pépinière Istritza (dép. Buzau) et à l'Ecole Supérieure d'Agriculture de Herastrau (à Bucarest). Le résultat des observations sera communiqué à temps aux cultivateurs.

c) Le climat sec et l'absence de maladies cryptogamiques ne peut favoriser la culture des hybrides producteurs directs, en Bessarabie.

Pourtant, c'est la province où on en plante le plus grand nombre.

C'est pour cela que d'accord avec les organisations professionnelles locales, on a organisé des cours spéciaux de greffage et on a créé des pépinières collectives où les paysans greffent chaque année environ 1.000.000 de plants porte-greffe, dont la majorité sont importés de France.

Toujours dans le but de combattre les hybrides producteurs directs, l'Etat a créé une nouvelle pépinière pour la production de porte-greffes américains à Cetatea Alba, outre 4 pépinières de l'Etat et autres particulières déjà existantes dans cette province.

d) Ayant été constaté qu'en l'absence de porte-greffes authentiques, dans certaines régions, des paysans ont employé des plants d'hybrides producteurs directs à la place de porte-greffes américains, obtenant ainsi des plants très faibles — qu'ils vendaient aux profanes comme bon matériel sélectionné — un contrôle sévère a été organisé immédiatement et des mesures sérieuses ont été prises, entre autres l'inspection des écoles de plants destinés à la vente, qui doivent fournir par écrit la preuve de la provenance des porte-greffes et aussi garantir la qualité, la santé et l'authenticité des plants greffés.

Pour éviter tout désagrément aux petits pépiniéristes paysans, l'Etat leur distribue chaque année quelques millions de porte-greffes de ses pépinières et leur facilite l'association pour créer les pépinières coopératives.

e) Les mesures susindiquées, ainsi que la propagande systématique qui tient l'opinion publique au courant des plantations existantes, ne suffisent pas à enrayer le mal.

Toutes les mesures prises contre les producteurs directs ainsi que la propa-

gande systématique, menée avec soin afin de tenir l'opinion publique au courant de la valeur de ces plants, n'ont pas été suffisantes.

Le Ministère de l'Agriculture a préparé deux projets de lois et le gouvernement en a étudié un troisième ; tous trois réglementent les plantations de vignes dans l'esprit de la limitation des hybrides producteurs directs.

Ces projets émettent les principes suivants :

1. Limiter les plantations dans les plaines ;
2. Planter seulement les variétés supérieures ;
3. Interdire les plantations d'hybrides producteurs directs.

2. *Retour aux variétés-types particulières à chaque région viticole*

Afin d'éliminer de notre culture les variétés étrangères reconnues sans aucune valeur pour nous, et d'établir une sélection parmi les variétés roumaines et celles autochtones reconnues les meilleures, le Ministère de l'Agriculture prit les mesures suivantes :

a) Les importateurs de plants ne peuvent faire aucune commande à l'étranger, sans l'approbation préalable de la Direction de Viticulture, sur les variétés qu'ils désirent importer ;

b) Dans le but de faire connaître les variétés recommandables, l'Etat a créé deux grandes collections ampélographiques pour expériences :

1. Une collection à la station viticole Pietroasa (Dép. Buzau) située sur un coteau et qui comprend douze des meilleures variétés roumaines ainsi que douze variétés étrangères, des plus intéressantes, chacune de ces variétés étant greffée sur dix porte-greffes différents ;

2. Une autre collection comprenant 20 variétés de plants roumains ainsi qu'une dizaine des plus fines variétés étrangères, chacune greffée sur trois espèces de porte-greffes, est située sur un terrain de plaine à la pépinière Istrita (Buzau). A chaque variété est réservée une surface d'un demi-hectare.

Les expériences faites dans ces stations permettent d'établir l'affinité et l'adaptation des qualités à la vinification de certains mélanges proposés.

c) Un des problèmes les plus importants concernant le contrôle des pépiniéristes a été ainsi résolu ces dernières années.

Toutes les autorisations accordées aux pépiniéristes, antérieurement à 1925, ont été annulées, afin d'obliger tous les producteurs de plants destinés à la vente de renouveler leur demande d'autorisation.

A cette occasion, les pépiniéristes ont dû prendre l'engagement de ne plus multiplier les plants d'hybrides producteurs directs. Chacun d'eux est en outre obligé de renouveler chaque année l'autorisation donnée et de déclarer la quantité de plants qu'il greffe, indiquant les variétés européennes et les porte-greffes.

Les plants ne peuvent être vendus qu'en vertu d'une autorisation spéciale, délivrée par l'Etat. Pour cela, toutes les pépinières sont soumises à un contrôle rigoureux, durant toute la durée de la végétation et des inspections spéciales

sont faites, par les chefs des régions viticoles et les inspecteurs du Ministère de l'Agriculture, afin de vérifier les affirmations faites dans la demande d'autorisation, l'authenticité des variétés, leur provenance et leur état. Ils contrôlent, en même temps, les registres qu'ils sont tenus d'avoir.

Chaque automne, les pépiniéristes doivent déposer, au Ministère, un tableau contenant le nombre des variétés de plants et de porte-greffes qu'ils mettent en vente, et en mai, au printemps suivant, un autre tableau comprenant le nom des personnes auxquelles ils ont vendu les plants, le nombre et les variétés de ces plants, de porte-greffes, ainsi que le numéro de la facture délivrée.

Cela, afin que les organes de l'Etat puissent connaître chez les cultivateurs la qualité des plants ou reconstituer certaines situations, lorsqu'ils le jugent nécessaire.

C'est ainsi qu'en 1927, ont été contrôlées 284 pépinières autorisées qui ont greffé un total de 31.239.000 plants porte-greffes.

d) Pour pouvoir arriver à imposer un choix de variétés-types, qui seules pourraient être groupées dans certaines régions délimitées, il est nécessaire de faire encore des expériences qui demandent du temps.

Mais, dans le but d'orienter les cultivateurs vers les décisions qui pourront être prises, le Ministère de l'Agriculture, par les conférences tenues par des spécialistes d'Etat, de grands pépiniéristes ainsi que par de grands propriétaires vignerons, a établi un tableau comprenant les variétés roumaines et étrangères recommandables pour notre pays, conseillant les viticulteurs de se limiter à la culture de 2-3 de ces variétés par région, variétés qui devront être choisies et fixées par les Syndicats viticoles respectifs d'accord avec les délégués des Chambres d'Agriculture, les chefs des régions viticoles, les pépiniéristes les plus importants ainsi qu'avec les plus grands vignerons de la région.

Mesures d'organisation et de défense de la viticulture

1. *La loi pour la surtaxe de l'alcool industriel (de céréales)*

La première mesure dictée par les circonstances était d'unifier le système de réglementation de la préparation des boissons, appliqué dans différentes provinces et surtout d'empêcher l'emploi de l'alcool de céréales dans les boissons alcooliques de fruits.

La loi du 15 juillet 1926, votée par le Parlement en session extraordinaire, détruit le monopole d'Etat concernant le commerce de l'alcool qui s'appliquait en Bessarabie, réglemente la taxation des différentes boissons alcooliques mises en consommation par rapport à leur degré, augmente la taxe sur l'alcool industriel, de sorte que ce produit ne peut plus être employé dans la falsification du vin, de l'eau-de-vie de prunes et des autres boissons.

Comme suite à l'application de cette loi, le prix du vin a augmenté brusquement de 20 à 30 % et l'eau-de-vie de prunes a marqué une augmentation de prix de 250 à 300 % vis-à-vis des prix antérieurs à la loi.

2. La loi pour la répression des fraudes dans la préparation et le commerce des boissons alcooliques

Une législation unitaire pour le règlement de la production et la consommation des boissons alcooliques dans le pays, s'imposait à cause des provinces qui nous étaient revenues à la suite de la guerre.

Cela était d'autant plus nécessaire que les falsifications devenaient de plus en plus nombreuses et plus graves.

En effet, la loi pour la répression des fraudes du 6 juin 1927 a cherché d'une part à satisfaire un principe économique, en créant un débouché aux vins ordinaires (surtout à ceux provenus d'hybrides producteurs directs), et, d'autre part, à protéger les propriétaires de vignobles et plantations d'arbres fruitiers contre les falsificateurs. Enfin, combattre l'alcoolisme, en ne permettant que la mise en consommation des boissons naturelles provenues de fruits, exception faite pour le « basamac » (boisson indigène préparée avec de l'alcool de céréales à 50°-65°), mais à un maximum de 30°.

Pour atteindre ce but, la loi s'est appuyée sur les bases suivantes :

a) Eliminer les vins inférieurs de la circulation. Pour cela, la loi interdit la mise en consommation des vins au-dessous de 7° alcooliques, ainsi que des vins dont les éléments ne sont pas dans les limites fixées par la loi ;

b) Toutes les liqueurs, rhums et cognacs ne pourront être préparés qu'avec de l'alcool de vin. Ainsi fut trouvé un débouché aux vins inférieurs, particulièrement à ceux émanant d'hybrides producteurs directs, qui ne peuvent être mis en consommation, à cause de leurs qualités et passent à la distillerie, cédant ainsi la place aux vins supérieurs ;

c) L'extraction du vin du marc par diffusion, est interdite, de même que l'addition du sucre et de toutes autres substances sucrées (chaptalisation) ;

d) Pour empêcher la moindre tentative d'emploi de l'alcool industriel, dans les boissons alcooliques de fruits, ainsi que pour combattre l'alcoolisme, on a ajouté à la taxe assez élevée sur l'alcool l'obligation que l'alcool industriel ne puisse circuler que dénaturé pour être employé dans l'industrie, ou aromatisé et dilué à un maximum de 30 degrés lorsqu'il est destiné à la seule boisson dite « basamac » et dont la quantité est limitée.

Comme suite à ces mesures, nous avons constaté que depuis l'application de la loi, la consommation de l'alcool de céréales pour les boissons a diminué de 5.600 wagons à 700 wagons.

Pour faciliter le contrôle, la loi prévoit la séparation entre les dépôts de vins et d'eau-de-vie naturelle, et les autres dépôts de boissons, qui contiennent de l'alcool industriel, du sucre ou n'importe quel autre produit qui pourrait servir à la falsification des premières.

f) Pour pouvoir juger le plus rapidement possible les actes de contravention de fraudes, on a désigné le Ministère de l'Agriculture en première instance avec droit d'appel aux tribunaux.

Les sanctions prévues par la loi sont les amendes qui peuvent être très élevées et la confiscation des boissons illégales, ou des substances interdites ; en

cas de récidive, à côté des autres sanctions, il y a l'emprisonnement et la suppression du droit de commerce.

Conclusion

La crise viticole en Roumanie, bien que considérée comme passagère, a des répercussions trop graves sur l'économie générale du pays pour négliger de s'occuper de son futur développement.

Elle est due aux causes suivantes :

a) Le manque de débouchés pour l'exportation ;

b) La diminution de la consommation dans le pays ;

c) L'étendue de la culture de la vigne dans les plaines.

Cette crise s'est encore accentuée ces dernières années, surtout par la production des vins provenant d'hybrides producteurs directs.

Mais à la suite des mesures prises ces dernières années, concernant la limitation des cultures de vignes dans les plaines, la suppression d'hybrides producteurs directs, l'établissement des variétés-types particulières à chaque région, l'obligation de distiller les vins ordinaires et de préparer les liqueurs, rhums, cognacs, avec l'alcool de vin, l'application sévère de la loi pour la répression des fraudes, nous donnent le droit d'affirmer que nous créons à la viticulture roumaine un meilleur avenir et lui assurons en même temps une base solide pour le commerce sérieux des vins, autant dans le pays que pour l'exportation.

L'expérience faite après l'élaboration de ce programme, confirme en tous points nos espérances.

C. Teodorescu,
Directeur des Services de Viticulture
à Bucarest.

ACTUALITÉS

Décret du 22 décembre, relatif à la réquisition des alcools. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales (E. G.).

Décret du 22 décembre relatif à la réquisition des alcools. — Le gouvernement, à la suite de la consultation de la Commission interministérielle de la viticulture et des Offices agricoles, vient de prendre un nouveau décret qui réglemente la réquisition des alcools devant être livrés à l'Etat par les viticulteurs.

Livraisons d'alcool de vin
(22 décembre 1931)

Le Président de la République française,

Vu la loi du 10 avril 1930, articles 2 et suivants, sur les achats d'alcool de vin par l'Etat ;

Vu la loi du 19 décembre 1930 prorogeant les effets des dispositions des ar-

ticles 2 et suivants de la loi du 19 avril 1930 jusqu'au 30 septembre de l'année qui suivra la publication au *Journal officiel* d'une statistique faisant ressortir que les déclarations de récolte accusent, pour la France et l'Algérie, un chiffre de disponibilités (récolte et stock à la propriété) supérieur à 75 millions d'hectolitres ;

Vu les décrets des 1er mai et 20 juin 1930 rendus pour l'exécution de la loi du 19 avril 1930 ;

Vu les résultats de la récolte de 1931, centralisés par la direction générale des contributions indirectes, qui font ressortir le chiffre des disponibilités à plus de 75 millions d'hectolitres ;

Sur la proposition des ministres de l'Agriculture, des Finances et du Budget ;

Décrète :

ARTICLE PREMIER. — Des livraisons obligatoires d'alcool sont imposées tant en France qu'en Algérie, aux viticulteurs ayant récolté en 1929 plus de 500 hectolitres de vin de consommation courante dans des vignobles dont le rendement a dépassé 50 hectolitres à l'hectare.

Les alcools livrés doivent titrer au moins 60 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades ; ils ne peuvent être tirés que de la distillation du vin, à l'exclusion des piquettes, des marcs, des lies et, en général, de tous les sous-produits du vin. Leur fabrication doit avoir été faite sous la surveillance des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

ART. 2. — Chaque déclaration de récolte souscrite à la mairie sert de base à la détermination des quantités d'alcool à livrer par les récoltants visés à l'article précédent.

ART. 3. — La richesse alcoolique réelle retenue pour la conversion en alcool pur du volume des vins est fixée forfaitairement comme suit :

Vins récoltés en Algérie, 10 degrés centésimaux.

Vins récoltés dans les départements où la loi du 4 août 1929 interdit le sucrage, 8 degrés centésimaux.

Vins récoltés dans les autres départements, 7 degrés centésimaux.

ART. 4. — Les quantités d'alcool à livrer obligatoirement par les viticulteurs ayant récolté leur vin dans des vignobles dont la production à l'hectare a été supérieure à 80 hectolitres sont déterminées d'après le barème suivant :

Lorsque le rendement dépasse 200 hectolitres à l'hectare, 33 p. 100 de l'alcool pur représenté par la totalité des vins de consommation courante déclarée.

Lorsque le rendement est compris entre 151 et 200 hectolitres à l'hectare, 30 p. 100.

Lorsque le rendement est compris entre 101 et 150 hectolitres à l'hectare, 27 p. 100.

Lorsque le rendement est compris entre 81 et 100 hectolitres à l'hectare, 24 p. 100.

Toutefois, pour les rendements n'excédant pas 150 hectolitres à l'hectare, il est accordé un abattement de 25 p. 100 quand la récolte ne dépasse pas 1.000 hectolitres et de 20 p. 100 quand la récolte est comprise entre 1.001 et 3.000 hectolitres.

Pour les productions excédant 50 hectolitres à l'hectare sans dépasser 80 hectolitres, la quotité des livraisons est de :

22 p. 100 quand la récolte est supérieure à 50.000 hectolitres.
20 p. 100 quand la récolte est comprise entre 20.001 et 50.000 hectolitres.
18 p. 100 quand la récolte est comprise entre 5.001 et 20.000 hectolitres.
15 p. 100 quand la récolte est comprise entre 1.001 et 5.000 hectolitres.
10 p. 100 quand la récolte est comprise entre 501 et 1.000 hectolitres.

ART. 5. — Les viticulteurs dont la déclaration de récolte pour 1931 accusera une production totale inférieure d'au moins 15 p. 100 à celle de la récolte de 1929, auront leur prestation réduite dans une proportion égale à celle de la diminution.

Lorsque la production en 1931 sera supérieure de 15 p. 100 au moins à celle de 1929, la prestation sera majorée dans une proportion égale à celle de l'augmentation de récolte.

Art. 6. — Les quantités d'alcool à livrer seront diminuées pour chaque viticulteur des quantités qu'il a livrées volontairement en exécution d'offres souscrites conformément au décret du 1er mai 1930.

L'administration peut renoncer à imposer des livraisons à certains récoltants lorsque, en raison des faibles quantités d'alcool à acheter dans une même région, l'enlèvement des produits entraînerait des frais élevés et présenterait des difficultés particulières.

Elle a, en outre, la faculté de réduire la quote-part imposée à chaque viticulteur, afin de maintenir l'ensemble des achats dans la limite de la somme restant disponible sur l'avance de 250 millions dont la loi du 19 avril 1930 autorise l'ouverture. La réduction, s'il y a lieu, portera par priorité sur les prestations des viticulteurs dont le rendement à l'hectare, en 1929 et 1931, est compris entre 51 et 80 hectolitres.

Art. 7. — Un avis indiquant la quantité d'alcool à livrer sera adressé à chaque viticulteur qui devra faire connaître, dans le délai de quinze jours, à compter de la réception de l'avis, les dates auxquelles il sera en mesure d'effectuer la fabrication et la livraison, sans que ces dates puissent respectivement être postérieures au 31 mars et au 30 septembre 1932.

Faute de réponse dans le délai imparti, l'époque de la fabrication et celle de la livraison seront fixées par l'administration.

Les avis transmis en exécution de l'article 10 du décret du 20 juin 1930 sont annulés.

Art. 8. — En vue de la fourniture des prestations, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin, ou de l'alcool dont la fabrication ne remonte pas à une date antérieure au 20 décembre 1931.

Pour que l'opération soit considérée comme ne revêtant pas un caractère commercial, les intéressés doivent justifier que le vin mis en œuvre était propre à la consommation.

Art. 9. — Les prix d'achat par l'Etat sont fixés ainsi qu'il suit à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

1° Alcools rectifiés bon goût, 500 francs ;
2° Flegmes titrant au moins 90 degrés, 450 francs ;
3° Flegmes titrant entre 81 et 90 degrés, 420 francs ;
4° Flegmes titrant entre 71 et 80 degrés, 410 francs ;
5° Flegmes titrant entre 60 et 70 degrés, 400 francs.

En ce qui concerne les livraisons faites par les vendeurs métropolitains, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur wagon, gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour trente jours, les frais de transport par chemin de fer à plein et à vide étant à la charge de l'acheteur.

En ce qui concerne les livraisons faites par les vendeurs algériens, ces prix s'entendent de l'alcool rendu et reconnu sur quai d'un port algérien au choix de l'acheteur dans les fûts en fer des vendeurs prêtés gratuitement pour trente jours ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et de transport à vide sont à la charge des vendeurs.

Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses et portées sur le titre de mouvement. Les payements à chaque vendeur, d'après les quantités reconnues, seront effectués chaque quinzaine par voie de virement au compte ouvert dans une banque au nom du vendeur.

Art. 10. — Les décrets des 1er mai et 20 juin 1930 sont abrogés.

Art. 11. — Les producteurs pourront être tenus d'assurer la conservation des

alcools jusqu'à l'époque fixée par l'État, représenté par la direction des poudres (service des alcools).

Dans ce cas, des acomptes, s'élevant aux neuf dixièmes du prix d'achat des alcools stockés, seront alloués aux producteurs dès achèvement de la fabrication ; il sera, en outre, attribué pour feinte, location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 1 fr. par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Si nous avons eu un automne excessivement doux, l'hiver, par contre, débute par une température excessivement froide, comme nous n'en voyons pas souvent dans notre région.

On a enregistré jusqu'à — 10° dans la campagne. Aussi les travaux ont été de nouveau suspendus, non pas à cause des pluies comme cela s'est produit fréquemment durant l'automne, mais à cause des fortes gelées qui ne permettaient pas de remuer le sol congelé ni de tailler la vigne et les arbres fruitiers.

Peut-être ces gros froids auront détruit des insectes nuisibles, comme le pensent beaucoup de viticulteurs, mais la nature a armé contre les intempéries les insectes ou leurs larves.

Nous osons espérer que ces gros froids ne causeront pas de dégâts à nos végétaux méridionaux, qui ne sont pas habitués à des températures aussi basses et d'aussi longue durée.

C'est rare que le froid sec se prolonge dans le Languedoc. Habituellement, après deux ou trois jours de forte gelée, le ciel se couvre, la température se radoucit et la pluie tombe.

Les greffages de l'année, qui avaient déjà été déchaussés en vue des fumures non encore faites, pourraient être éprouvés par les gros froids. Nous avons plusieurs fois recommandé de ne découvrir les jeunes greffes que dans le mois de février. Si on vérifie les soudures en automne, il est bon de les butter jusqu'au printemps.

Nous avons signalé, dans une de nos précédentes chroniques, la présence de l'Excoriose et de la Fumagine dans le vignoble du Midi.

L'Excoriose, qui a été étudiée surtout par M. Ravaz, est due à un champignon, le *phoma flaccida*. Elle se caractérise par des taches brunâtres à l'empâtement du sarment avec le bois de l'année précédente et quelquefois à la surface du premier ou du deuxième mérithalle. On constate des crevasses longitudinales ou latérales et même des croûtes à la base. Il faut éviter, à la taille, de laisser comme coursons ceux qui sont atteints d'Excoriose, lorsqu'on en trouve d'autres sains pour équilibrer les ceps. On combat l'Excoriose en badigeonnant les parties malades, une fois la taille faite, avec une solution de sulfate de fer en y ajoutant de l'acide sulfurique. On fait dissoudre dans 100 litres d'eau chaude 35 à 40 kilogr. de sulfate de fer, puis on verse lentement un demi-litre d'acide sulfurique sur cette solution.

Le traitement se fait de l'automne à fin février, dans notre région.

Pour combattre la Fumagine, produite par la cochenille blanche ou la cochenille rouge, on doit délayer 15 kilogr. de chaux en pâte dans 100 litres d'eau, et ajouter 10 litres d'huile lourde ou de goudron. Badigeonner ensuite, après la taille.

Le traitement ci-dessus n'a pas besoin d'être pratiqué si on badigeonne avec des arséniates contre l'Esca, qui est cause de l'apoplexie de bon nombre de ceps pendant l'été.

Traiter aussi les oliviers qui sont fortement atteints de Fumagine, après les avoir rabattus.

Les traitements des oliviers doivent se faire en septembre et fin mai.

La taille de la vigne doit se continuer, par temps sec, lorsque la température est au-dessus de zéro. Veiller à ce que les ouvriers ou les fermiers ne laissent pas trop de coursons sur un même pied. Lorsque le cep est peu vigoureux, deux ou trois coursons suffisent.

Choisir, au moment de la taille, sur les ceps fructifères et vigoureux, les sarments bien constitués à nœuds régulièrement espacés, qu'on laissera pour

fournir les greffons dont on aura besoin à l'époque des greffages. Ces sarments doivent rester sur pied jusque fin février.

Il ne faut pas oublier que le choix des greffons a une grande importance, si l'on veut avoir des vignes vigoureuses, fructifères et régulières.

On doit se hâter d'employer les fumiers pailleux et les engrais à décomposition lente.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles tenus dans les villes de notre région ont été peu fréquentés, à cause des fêtes et des gros froids.

Dans ces marchés, on s'est beaucoup entretenu de l'application des nouvelles lois sur la viticulture, du blocage et de la distillation. Nous avons entendu beaucoup de critiques.

Malgré le calme des marchés, les cours ont maintenu leur fermeté, avec une légère hausse, à cause de la résistance des propriétaires viticulteurs. Les prix varient, pour les bons vins, de 75 à 110 francs.

La location des wagons-réservoirs se paie de 1 fr. 50 à 2 francs l'hecto-voyage. Et la retiraison des vins achetés se fait régulièrement.

Quelques vins d'Algérie arrivent dans le port de Sète pour le commerce local ; mais la plus grosse quantité, celle qui alimente Paris et le Nord, débarque au port de Rouen.

Par cette voie, beaucoup plus longue, puisque les bateaux sont obligés d'aller passer à Gibraltar, le prix du transport jusqu'à Paris par la Seine est beaucoup meilleur marché que si on faisait le transit par Sète ou par les différents ports de la Méditerranée, dont la voie est directe. Les Compagnies de chemins de fer perdent cela, et l'Etat, qui est obligé de combler leur déficit, subventionne les Compagnies de navigation.

La Commission interministérielle de la Viticulture, l'Office international du Vin, le Comité de propagande en faveur du vin, la Commission de l'Hôtellerie pour la consommation du vin ont tenu des réunions à Paris pendant la deuxième quinzaine de décembre, où l'on a beaucoup parlé et pris quelques décisions intéressantes et importantes. A cette occasion, le Président de la Commission des Boissons de la Chambre n'a pas manqué de faire claironner son nom par certains journaux de notre région, pendant que le Président de la Commission des Boissons du Sénat et un certain nombre d'autres parlementaires font un travail pratique et soutenu, avec beaucoup plus de modestie, c'est surtout le ministre de l'Agriculture, M. Tardieu, qui a posé sur les décisions de sa commission.

La Commission interministérielle de la Viticulture, réunie le 15 courant, a décidé d'équilibrer le marché des vins par l'application, à la récolte de 1931, du blocage et de la distillation obligatoire. Elle a, en outre, pris la résolution de demander, à l'avenir, le blocage préventif, préconisé excellemment par un de nos excellents confrères, M. L. Degrully.

Le décret sur le blocage d'une partie de la récolte de 1931 n'a pas tardé à être pris, puisqu'il a paru sur le *Journal officiel* du 19 courant. C'est ce décret qui est vivement commenté dans les marchés, et de diverses façons, par les viticulteurs de notre région, la plus intéressée avec l'Algérie.

La Commission consultative pour l'application de la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine, a été aussi réorganisée par décret paru au *Journal officiel* du 15 courant.

Comme toujours, les parlementaires de notre région, qui portent ombrage au grand pontife de la Commission des boissons de la Chambre, sont soigneusement écartés.

Le Muscat de Frontignan récolté dans notre région, connu depuis l'antiquité, est classé dans les grands vins à appellation d'origine. Il a à lutter, plus que tout autre, contre la concurrence des vins étrangers (vins de Porto surtout).

Le Banyuls est aussi un vin à appellation d'origine. Pourquoi ces dernières régions ne sont-elles pas représentées, soit dans la partie parlementaire, soit dans la partie des représentants professionnels ? — E. F.

Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales. — Après la forte tempête de vent d'il y a quelques jours, et les journées exceptionnellement belles dont nous avons ensuite été gratifiés, un froid très vif est arrivé, qui sévit toujours, très rigoureux, et d'autant plus pénétrant que souffle presque sans arrêt la tramontane, celle-ci assez violente et surtout glaciale.

Nos montagnes, dont les cimes ont toutes revêtu leur blanc manteau, se couvrent graduellement de neige. La saison des sports d'hiver vient de s'ouvrir à Font-Romeu, alors que, depuis deux semaines déjà, le col de Puymorens, où règne un froid sibérien, reçoit la visite de groupes de skieurs, principalement de Toulouse et de l'Ariège, en dehors des nombreux Perpignanais et Perpignanaises pratiquant le ski.

Le thermomètre est descendu à *six degrés* au-dessous de zéro. Mais, malgré les rigueurs de la température, les travaux, au vignoble, n'ont pas dû cependant être interrompus. Les labours ont pu jusqu'ici être continués, ainsi que la fumure dans les vignes où attendait le fumier à employer.

Les dernières gelées ayant précipité la chute des feuilles, la taille, un peu en retard cette année, a pu depuis être activement poussée ; à l'heure actuelle, elle touche presque à sa fin.

Profitant également des beaux jours, et sous la tiède caresse des chauds rayons d'un soleil radieux, les femmes occupées au ramassage des sarments ont, de leur côté, activé leur besogne, par suite entièrement terminée aussi, à présent, ou à peu près.

Dans les caves, on procède aux nouveaux soutirages, auxquels le temps actuel, sec et froid, est en effet particulièrement propice.

Les affaires sont toujours calmes, mais les cours restent néanmoins fermes.

On connaît l'importance totale de la récolte en France et en Algérie, laquelle atteint 72.837.000 *hectolitres*.

Dans les Pyrénées-Orientales, il a été récolté, en 1931, 1.363.634 *hectolitres* de plus qu'en 1930.

Les cours moyens de 8 fr. 50 à 10 fr. le degré se maintiennent toujours.

Un vin de 13 degrés, de qualité supérieure, a été vendu par la Coopérative de Saint-Paul-de-Fenouillet au prix de 140 francs l'hectolitre.

L'entr'aide et la coopération ne laissent plus aucun producteur indifférent. De nouveaux projets sont élaborés et étudiés et même certains en voie de réalisation ; c'est ainsi que certains centres de production qui n'en possèdent encore aucune vont être aussi dotés d'une cave coopérative de vinification.

Le blocage d'une partie des quantités récoltées, comme l'a décidé la Commission interministérielle, permet, semble-t-il, d'espérer une amélioration du marché, amélioration escomptée ici pour les premiers jours de l'année 1932.

Depuis 1925, date de sa création, existe dans les Pyrénées-Orientales une *Ecole d'agriculture d'hiver ambulante*.

Selon la région, l'enseignement est surtout viticole ou surtout arboricole ou maraîcher. Il comporte aussi des questions d'élevage.

Cet enseignement comprend notamment des notions d'agriculture générales sur les sols, les engrais, les façons culturales diverses, la reconnaissance des maladies et les moyens de les combattre, la visite d'établissements : syndicats, coopératives, domaines agricoles, vignobles, jardins, etc...

Les cours, qui ont commencé le 17 décembre, dureront cet hiver jusqu'au 15 avril 1932.

Ils sont suivis avec profit par beaucoup de nos jeunes gens.

On ne saurait trop les recommander à tous ceux qui se destinent à l'agriculture.

Les inscriptions sont reçues à la Direction des Services Agricoles, 16, rue du Castillet, à Perpignan. — E. G.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 140 francs ; 9°, 140 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 580 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 230 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 a 650 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 650 à 700 fr. ; Gros plants, de 200 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 7 fr. 30 à 10 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 25 à 9 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50. Distillerie, 6 fr. 20 à 6 fr. 50.

Midi. — *Nimes (28 décembre 1931).* — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. 75 à 9 fr. » ; Montagne, de 9 fr. 25 à » fr. » ; Costières, de 10 fr. 50 à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 730 fr. à 750 fr. ; trois-six de marc 86°, de 650 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 640 à 650 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (29 décembre). — Vins rouges, 8 à 11°, de 75 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé,, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à 725 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 630 à 640 fr. Esprit de marc à 86°, 640 à 650 fr.

Béziers (28 décembre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (27 décembre). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (26 décembre). — Vins de 9 fr. » à 10 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (26 décembre). — De 9 fr. » à 9 fr. 75 le degré.

Narbonne (24 décembre). — Vins rouges, 9 à 10 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 280 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 240 à 280 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 120 à 160 fr. ; B.-Rhin, 70 à 90 fr. ; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de 1.200 à 1.500 fr. : Kirsch, de 1.400 à 2.000 fr. ; Mirabelle, de 1.600 à 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 155 fr. » à » fr. »; orges, 72 fr à 75 fr.; escourgeons, 78 fr. à 87 fr.; maïs, 69 fr. » à 75 fr. »; seigle, 85 fr. » à 93 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 88 fr.; avoines, 88 fr. à 90 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 65 fr. 75 à » fr. ». Buenos-Ayres, 30 fr. 76 à 33 fr. 70. Chicago, 52 fr. 20 à 54 fr. 22. — Sons, 48 fr. à 58 fr. — Recoupettes, de 40 à 48 fr.; remoulages, de 50 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 85 à 100 fr.; sterling, 55 à 72 fr.; Rosa, 110 à 120 fr.; Nouvelle du Midi, 200 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 125 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 125 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 490 fr.; Féveroles, de 75 à 80 fr.; luzerne, de 475 à 710 fr.; sainfoin, 215 à 230 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 217 fr. 50 à 218 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 14 fr. 50. — Veaux 6 fr. 50 à 17 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 8 fr. 50. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque 20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de » à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boites de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boites de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 405 à 500 fr. — Citrons, 280 à 400 fr. — Mandarines d'Algérie, 240 à 400 fr. — Oranges d'Algérie, 180 à 350 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 100 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin du Midi, 1.300 à 1.750 fr. — Figues sèches d'Algérie, 220 à 400 fr. — Tomates d'Algérie, 240 à 320 fr. — Noix, 300 à 500 fr. — Marrons français, de 200 à 300 fr. — Haricots verts d'Algérie, 580 à 620 fr. — Haricots sec, 150 à 360 fr. — Choux-fleurs, de 120 à 260 fr. le cent. — Endives françaises, 130 à 250 fr. — Laitues du Midi, 80 à 115 fr. le cent.

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A (Dr.). — La magnésie peut-elle être considérée comme un engrais ? 80.
A (H.). — Le Parlement et la loi sur le Statut de la Viticulture, 26. — Arrangement franco-espagnol, 351. — Réunion de la Commission interministérielle de la viticulture, 415.
Situation du marché des vins (note chaque mois), 62, 155, 206, 268, 338, 347, 402.
A. — Situation du marché des vins (note chaque mois), 62, 155, 206, 268, 338, 347, 402.
A.P.Y. — A Messieurs les Hôteliers et Restaurateurs de France, 80. — Le vin dans les restaurants, 369.
Astruc (Henri). — Les vins des pays du Rhône, 213. — Fermentation des raisins trop froids, 222. — Le dosage de l'acidité des vins, 409.
Aubourg (Paul). — Le dosage de l'acidité des vins, 409.
Aubriot (A.). — Situation du vignoble de Moselle, 176.

B (L. C.). — Situation du vignoble champenois, 32.
B (R.). — Situation du vignoble alsacien, 287.
Ballard (P.). — Le tannin en œnologie, 236.
Bertrand (François). — Les hybrides dans l'Aude, 220.
Bonnet (J.). — La question oléicole en France, 165, 181, 250.
Bonnet (Dr). — Situation du vignoble de la Drôme, 142.
Bord (G.). — Situation du vignoble à grands vins blancs de Bordeaux.

C (Dr. P.). — Situation du vignoble beaujolais, 192.
C. (J.). — Situation du vignoble tunisien, 64.
C. (J. de). — Situation du vignoble de la Loire-Inférieure, 144.
Cabane (J.). — Un nouveau procédé de traitement des vins par le froid, 277.
Castel (Léon). — A propos du blocage, 194.
Cazeneuve (Dr P.). — L'état des vignobles dans le Beaujolais, 192. — La surproduction viticole et les raisins de table, 233, 264.
Chabert (François). — Le vignoble marocain, 373, 389, 405.
Clerc. — Réflexions d'un viticulteur, 18.
Cordier (D.). — Vin et vins, 169.

D (C.). — Situation du vignoble beaujolais, 33, 143.
D (J.). — La limitation des plantations sous le régime de la loi du 4 juillet 1931, 384.
D (L.). — Rapports du Dr Eylaud aux Etats généraux de la Gastronomie, 367.
Drouard (Charlotte). — La loi sur le Statut de la Viticulture, 21. — Les vins italiens et grecs : la question douanière, 204.
Dubaquié. — Tendances et formes actuelles des vinifications de grands vins en Gironde, 24, 37, 53. — Concentration et acide malique, 346.

F (A.). — Une bonne nouvelle pour les coopératives agricoles, 80.
F (E.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (dans chaque numéro).

G (A.). — Situation du vignoble chalonnais, 128.
G (E.). — Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales, 15, 159, 255, 286, 424. — Protection des vins de liqueur français, 369.
Galles (P.). — Un tracteur vigneron rationnel et économique, 108.
Grellet (Mac). — Les leçons de l'Exposition coloniale, 370.

H (G.). — Situation du vignoble de Haute-Garonne, 141.

Izalguier (G. d'). — A propos d'un timbre : Pour le vin de France, 33.

J (H.). — Protection des vins de Sauternes en Allemagne, 78.
Jouvet (F.). — L'année viticole 1931 en Jura, 350.

Kayser (E.). — Contribution à l'étude des vins d'hybrides, 187.

L (J.). — Situation du vignoble de Bourgogne, 176.

M (H.). — L'utilisation des moûts concentrés pour les vendanges 1931, 137.
M (P.). — Les coopératives vinicoles dans le Sud-Ouest, 325. — Vente des vins des Hospices de Beaune, Paulée de Meursault, 353.
Magnes. — Traitement nouveau contre le court-noué, 384.
Marsais (P.). — Nouvelle série d'essais sur le traitement des vins par l'air ozoné, 85. — A propos du procédé Matzka : Stabilisation des jus de raisin, 197. — Les clos de Bourgogne, 283.
Mathieu (Pr. L.). — Etiquetage des vins de cru, 113. — Concentrés et goûts de cuit, 128. — Raisins et goûts accidentels, 302. — Goûts accidentels des vins nouveaux, 352.
Moreau (Emile). — Nouvelles du vignoble champenois, 97, 274, 351.

Moreau (L.) et **Vinet** (E.). — Sur les traitements curatifs du Mildiou, 105. Cinquante ans après le Phylloxéra en Anjou, 120, 149.

N... — La XII[e] session de l'assemblée des Présidents des chambres d'agriculture, 379.
Navarro (H.). — Le traitement des lies de vin, 10.

Ozanon (L.). — Les caves coopératives en Bourgogne, 326.

P (G.). — Situation du vignoble de l'Hérault, 159.
P (G.). — Vignoble de la Dordogne, 239.
P (J.). — Un essai d'engrais sur vignes en Champagne, 344.
Pée-Laby (E.). — Situation du vignoble de la Haute-Garonne, 97.
Prieur (Jacques). — Etat du vignoble en Bourgogne, 209.

R (R.). — Les agriculteurs et les transports, 81.
Ravat (J.-F.). — Du rôle néfaste des mauvais hybrides pour la qualité des vins, 58, 73. — Les hybrides P. D. en 1931, 341.
Régné (Jean). — Le II[e] Centenaire de la limitation viticole et les leçons de l'Histoire. 41.
Rosas (L.). — Les vins de Banyuls, 193.
Roseau (Henri). — Situation du vignoble cherchellois, 175.
Rousseaux (Eugène). — Emile Picq-Bonnet, 299.
Roussopoulos (N.) et **Meimaris** (G.). — Effets de la gelée de printemps de 1931 sur une vigne expérimentale, à l'Institut de Tyrgos, 357.
Roustan (Marius). — La défense et la propagande en faveur du vin dans les établissements d'enseignement, 117.
Rozier (A.). — Situation du vignoble de la Gironde, 160.

S (de). — Le vignoble de l'Anjou, 273.
S (F.). — Situation du vignoble algérien, 174.
Saliba (F.). — La viticulture algérienne, 1830-1930, 229, 245, 261, 293.
Salomon (R.). — Situation du vignoble de Seine-et-Marne, 32, 162.
Semichon. — La stabilisation des jus de raisin par le procédé Matzka, 101. — Le phosphore des raisins et des vins et l'emploi des phosphates en vinification, 133.
Simoneton (Emmanuel). — Filtration des lies fraîches, 69.

Tachon (J.). — Etat du vignoble roannais, 16, 142, 321.
Tardy (Marthe). — XIX[e] Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles, 88.
Teleki (S.). — Situation du vignoble en Europe Centrale, 397.
Teodoresco (C.). — Mesures proposées en Roumanie pour prévenir la crise de surproduction, 421.
Tibbal (J.). — Situation du vignoble du Tarn, 98, 142.

V (R.). — Situation du vignoble de Saint-Emilion, de Libourne, 141.
Vavasseur (Ch.). — Situation du vignoble de la Touraine, 162.
Verdié (Henry). — La reconstitution du vignoble en Armagnac, 309.
Viala (Pierre). — Les crus d'Algérie, 394.
Vidal (J. L.). — Situation du vignoble des Charentes, 193.

W (A.). — Situation du vignoble d'Alsace, 162.

TABLE DES MATIERES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

ACADÉMIES, SOCIÉTÉS, etc... — La C.G.V. et les vins importés, 368. — Union de la production et du commerce des vins d'Alsace, 241. — Comice agricole et viticole du Beaujolais, 98. — Syndicat des Agriculteurs de la Vienne, 290.

AGRICULTURE. — La XII[e] session de l'Assemblée des Présidents de Chambre d'agriculture, 379.

AMPÉLOGRAPHIE. — Description de quelques variétés de raisins de table hongrois, 66.

BIBLIOGRAPHIE. — La résurrection du village, par A. GARET et A. BILLARD, 18. — Les caves coopératives en Bourgogne, par Hubert CLIQUE, 82. — La ferme extérieure de Grignon, 82. — En attendant le statut de la concentration des moûts, 130. — Poules qui pondent, poules qui paient, 130. — Les eaux-de-vie de vin, 145. — Annuaire des vins et spiritueux de Bordeaux, 146. — Guide album de l'amateur des grands vins de Bordeaux, 242. — Le Vin, par Philippe Malvezin, 258. — Les Clos de Bourgogne, 306. — La Bourgogne et ses vins, 306. — Le sourcier moderne, 322. — La coopération dans une commune viticole, par Maurice Milhaud, 402. — De bons fromages par tous et partout, 402, par Henriette Babet-Charton, 402.

CHIMIE VITICOLE ET VINICOLE. — Le phosphore des raisins et des vins et l'emploi des phosphates en vinification, 133. — Le dosage de l'acidité des vins, 409.

CONGRÈS, CONCOURS, EXPOSITIONS, etc... — Exposition annuelle des vins de Bourgogne, 144. — Exposition internationale de culture mécanique de 1931, 178. — Exposition horticole d'automne, 241, 305. — Le 10[e] congrès international d'oléiculture, 274. — VIII[e] Foire du Havre, 274. — Le Congrès de l'arbre fruitier, à Alger, 303. — XV[e] Congrès national des syndicats agricoles, 305.

COOPÉRATIVES. — Création de la Fédération des Caves coopératives du Centre, 77. — Une bonne nouvelle pour les Coopératives agricoles, 80. — XIX[e] Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricole, 88. — Les coopératives agricoles devant l'impôt, 226. — Les coopératives vinicoles dans le Sud-Ouest, 325. — Les caves coopératives en Bourgogne, 326. — Les laiteries coopératives en face de l'impôt foncier, 386. — Coopérative des producteurs de plants greffés et racinés du Midi, 257.

DIVERS. — L'argus de la Presse, 98. — Un film gratuit, 370. — Adjudication de la marine nationale, 114, 390, 386. — Propagande du réseau de l'Etat en faveur de la poule de Marans, 145; en faveur de la standardisation des produits agricoles, 289; en faveur du traitement des arbres fruitiers, 354. — La propagande du P.-L.-M. pour l'organisation de l'exportation, 400.

ÉCONOMIE RURALE. — Organisation de la préparation des produits agricoles en vue de leur exportation, 65. — La question oléicole en France, 165, 181, 250.

ÉCONOMIE VITICOLE. — Le II[e] centenaire de la limitation viticole et les leçons de l'Histoire, 41. — Les marchés allemand et britannique des raisins de table, 47. — L'afflux en France des vins italiens, 144. — Le statut de la viticulture et les importations de vins étrangers, 177. — A propos du blocage, 194, 210. — Les vins italiens et grecs : la question douanière, 204. — La surproduction viticole et les raisins de table, 233, 264. — Arrangement franco-espagnol, 351. — Les intentions du Gouvernement et le marché des vins, 365. — Situation du marché des vins (sorties, stocks, consommation), 62, 130, 155, 206, 268, 338, 347, 402. — Blocage d'une partie de la récolte des vins de 1931, 414. — Mesures proposées en Roumanie pour prévenir la crise de surproduction, 421 (voir aussi LÉGISLATION).

ENGRAIS. — Consommation des engrais potassiques au Maroc, 34. — La magnésie peut-elle être considérée comme un engrais, 79. — Un essai d'engrais sur vignes en Champagne, 344. — Action favorable des chlorures sur la végétation, 398.

ENSEIGNEMENT ET RECHERCHES. — Station œnologique de Bourgogne, à Beaune, 18. — Ecole de viticulture de Beaune, 34. — Ecole de Cibeins (Ain), 46, 50, 242. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse (Yonne), 50. — Ecole d'agriculture de Pétré, 50. — Ecole de Fontaines, 145. — Ecole supérieure d'agriculture et de viticulture d'Angers, 274. — Union du Sud-Est : cours par correspondance, 354. — Institut œnotechnique de France, 81, 145, 306. — Ingénieurs techniques d'agriculture, 82.

FRAUDES ET FALSIFICATIONS (voir LÉGISLATION).

GÉNIE RURAL. — Un tracteur vigneron rationnel et économique, 108.

HYBRIDES. — Réflexions d'un viticulteur, 16. — Du rôle néfaste des mauvais hybrides pour la qualité des vins, 58, 73. — Contribution à l'étude des vins d'hybrides, 187. — Les hybrides dans l'Aude, 220. — Les hybrides P-D en 1931, 341.

LÉGISLATION, JURISPRUDENCE. — Le statut viticole : loi du 4 juillet 1931, 5, 21, 28. — Le Parlement et la loi sur le Statut de la Viticulture, 28. — Protection des vins de Sauternes en Allemagne 78. — Décret

sur l'emploi des moûts concentrés, 111, 229. — Arrêté du 28 août 1931 sur les vins importés, 176. — Les ventes de vin au degré, 178. — Pour faire correctement les déclarations de récolte, 223. — Sucrage des vins dans le Sud-Ouest, 289. — Préparation et régime fiscal des moûts concentrés, 240. — Arrêté relatif à la désacidification des moûts, 288. — Déclaration de récolte des vins, 289, 304. — Protection des vins de liqueur français, 369. — La limitation des plantations sous le régime de la loi du 4 juillet 1931, 384. — Réunion de la Commission interministérielle de la viticulture, 415. — Décret du 22 décembre, relatif à la distillation obligatoire, 429.

MALADIES DE LA VIGNE. — Effets de la gelée de printemps 1931 sur une vigne expérimentale à l'Institut de Pyrénées, 357.

NÉCROLOGIE. — Emile Picq-Bonnet, 299.

ŒNOLOGIE, VINIFICATION, TECHNOLOGIE. — Le traitement des lies de vin, 10, 13. — Tendances et formules actuelles des vinifications de grands vins en Gironde, 24, 37, 53. — Filtration des lies fraîches, 69. — Nouvelle série d'essais sur le traitement des vins par l'air ozoné, 85. — La stabilisation des jus de raisin par le procédé Matzka, 101. — A propos du procédé Matzka, 197. — Concentrés et goûts de cuit, 198. — Les phosphates en vinification, 133. — Utilisation des moûts concentrés pour les vendanges 1931, 137. — Fermentation des raisins trop froids, 222. — Un nouveau procédé de traitement des vins par le froid, 277. — Les vins de Banyuls, 193. — Les vins des pays du Rhône, 213. — Le tannin en œnologie, 236. — Goûts accidentels et vins nouveaux, 352. — Etiquetage des vins de crû, 114. — Raisins et goûts accidentels, 302. — Concentration et acide malique, 346. — Production du jus de raisin congelé, 368.

PROPAGANDE VINICOLE. — A propos d'un timbre « Pour le vin de France », 33. — A MM. les Hôteliers et Restaurateurs de France, 80. — Ligue nationale de propagande pour le vin de France, 80, 129. — La défense et la propagande en faveur du vin dans les établissements d'enseignement, 117. — Vin et vins, 169. — Vente des vins des hospices de Beaune et Paulée de Meursault, 353. — Ventes des vins des Hospices de Romanèche-Thorins, 354. — Rapports du Dr Eyloud aux États généraux de la Gastronomie, 367. — Le vin dans les Restaurants, 369. — Les leçons de l'Exposition coloniale, 370. — Comité de propagande en faveur du vin, 398. — Protestation de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la défense du vin de Bourgogne, 418.

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES ET INSECTICIDES (voir MALADIES DE LA VIGNE).

RECONSTITUTION. — (Enquête du Cinquantenaire). — Cinquante ans après le Phylloxéra en Anjou, 120, 146. — La viticulture algérienne (1830-1930), 229, 245, 261, 293. — La reconstitution en Armagnac, 309.

REVUE COMMERCIALE. — Cours des vins, cours des principaux produits agricoles, deux pages *in fine* dans chaque numéro.

STATISTIQUES. — Déclarations de récolte de l'Hérault et du Gard, 336; des quatre départements gros producteurs, 355. — La récolte de 1931, 415.

TRAITEMENTS. — Sur les traitements curatifs du Mildiou, 105. — Traitement nouveau contre le court-noué, 384.

TRANSPORTS. — Les agriculteurs et les transports, 81.

VIGNOBLES ET VINS. — Algérie, 174. — Alsace, 162, 287. — Anjou, 273. — Chalonnais, 128. — Champagne, 32, 97, 273, 351, 383. — Charentes, 192. — Côte-d'Or, 176, 209. — Dordogne, 239. — Drôme, 142. — Gironde, 160. — Haute-Garonne, 77, 141. — Hérault, 159. — Indre-et-Loire, 161. — Jura, 351. — Languedoc (dans chaque numéro). — Loire, 16, 142, 321. — Loire-Inférieure, 144. — Marne (voir Champagne). — Moselle, 176. — Pyrénées-Orientales, 15, 159, 256, 286, 434. — Seine-et-Marne, 32, 162. — Tarn, 98, 142. — Tunisie, 64. — Europe centrale, 397.

VITICULTURE. — Le vignoble de l'Ecole de Cibeins, 46. — Les clos de Bourgogne, 283. — Le vignoble marocain, 373, 389, 405. — Les crus d'Algérie, 394.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE